

BIÈRES

BOUTEILLES	10	
BIÈRE MOLITOR 33CL		
blonde aux notes d'agrumes		
HEINEKEN 33CL	10	
CORONA 33CL	10	
PRESSION	25CL	50CL
GALIA	7	12

CHAMPAGNE

POMMERY	20	95
Apanage brut		
POMMERY	21	130
Apanage rosé		

VINS

BLANCS

CHABLIS AOP	13	59
Domaine Jean Marc Brocard		
POUILLY-FUME AOP	14	65
Domaine Hubert Veneau		
SANCERRE AOP		
"Le MD" Domaine Henri Bourgeois		
MÂCON LUGNY AOP	15	
Les Genièvres		

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP	14	69
Château Minuty, Prestige		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	13	61
Rosé MOLITOR		

ROUGES

AOP CROZES-HERMITAGES	14	59
Domaine Michelas St Jemms		
AOP CÔTE DE BEAUNE	15	70
Louis Latour		
SAINT-EMILION GRAND CRU AOP		
Château Tour Saint-Christophe		
«Les Terrasses »		

JUS DE FRUITS PRESSÉS 8

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE OU POMME
OU CITRON JAUNE 20CL
Orange or grapefruit or apple or lemon

EAUX

Vittel, San pellegrino 1l 9
Perrier 33cl 7

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite 33cl 8
Ice Tea, Orangina, Redbull 25cl 8
Schweppes Premium Tonic, Ginger Ale 20cl 8

CHAUD

Expresso, expresso décaféiné 4,5
Café crème, cappuccino, latte 7
Chocolat chaud Monbana 9
Thés & infusions Betjeman & Barton 8
Thé vert Matcha bio 8





1929

TAPAS / ENTREES

 **TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS 19**
Summer truffle tarama & blinis

 **TARAMA AU YUZU 16**
Yuzu tarama

 **JAMBON DE KINTOA AOP AFFINAGE 18 MOIS 22**
Kintoa Ham, ripening 18 month


 **SAUMON FUME 20**
*Crème d'Isigny
smoked salmon platter, Isigny cream, toast*

GYOZA VEGETARIEN 15
*Bouillon de légumes à la citronnelle, trompettes de la mort
Vegetarian gyoza with lemongrass broth*

ASPERGES DE LAURIS À LA BURRATA DES POUILLES 23
*Olives de Kalamata confites, mouillettes de brioche
Lauris asparagus, Pouilles Burrata, Kalamta Olives and brioche toasts*

POTAGE DU MOMENT 10
Soup of the moment

NOS INCONTOURNABLES

 **CLUB SANDWICH AU SAUMON FUME 26**
*Saumon fumé, œuf dur, Ice-Berg, Philadelphia
Smoked salmon club sandwich, smoked salmon, boiled egg, Ice-Berg salad, philadelphia*


BLANC MANGER COCO AU CITRON VERT, BOULGOUR DE CHOUX FLEUR AU CURCUMA 22
Blanc manger coco with lime, Cauliflower Boulghour with tumeric

CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON DE PARIS ET GRUYÈRE 20
*Béchamel maison, jeunes pousses de salade
Toasted ham & cheese sandwich: cooked ham and gruyere cheese, homemade Béchamel, salad*


OMELETTE NATURE OU BLANCHE (2 ŒUFS) 15
*Salade de sucres
Plain or Plain white omelette served with salad*

OMELETTE GARNIE 19
*Garnitures au choix : jambon blanc, saumon, fromage, oignons, tomates, champignons, fines herbes
Stuffed omelette with toppings of your choice: ham, salmon, cheese, onions, tomatoes, mushrooms, fine herbs*

POISSON DU MOMENT AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ÉCRÉMÉS 28
Fish of the day with wild mushrooms sautéed in reduced cream

 **BURGER MOLITOR 32**
*Pain céréales, steak haché de boeuf charolais origine France 180 gr,
Sauce tartare à la Savora, tranches de fromage à raclette fumé, chiffonnade salade iceberg,
compotée d'oignon et frites
Molitor burger with Charolais chopped steak (6,5oz), Savora tartar sauce, smoked raclette cheese,
iceberg lettuce, , onion jam and french fries*

**COQUILLETTE À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM 26
OU VERSION GOURMANDE MOLITOR ACCOMPAGNÉE DE JAMBON 29**
Truffles pasta 26 or Molitor gourmet version with ham 29

 Plats disponibles l'après-midi, de 15 h à 18h/ Food available mid-day from 3pm to 6pm

COKTAIL AIME X MOLITOR

FLORAL ELIXIR 10
*Body elixir, sirop de sureau, menthe fraîche, hibiscus, eau plate
Body elixir, elderberry syrup, fresh mint, hibiscus, still water*

Cette boisson à base de Body Elixir permet de faciliter la détoxification de l'organisme. Son action drainante offre une sensation de légèreté.

SALADES

 **SALADE COMPOSÉE 16**
Mixt salad

 **SALADE CÉSAR VOLAILLE 23**
Cesar salad with french poultry

DESSERTS

POMMES CONFITES AU NATUREL, CRUMBLE DE GRANOLA 12
Baked apples, granola crumble

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE GUANAJA 70% CACAO 12
Guanaja 70% cocoa molten chocolate cake

 **FRUIT DU MOMENT AU NATUREL, PRÉPARÉ PAR NOS SOINS 12**
Seasonal natural fruit, prepared by us

 **FONTAINEBLEAU AUX AGRUMES 14**
Citrus fruits Fontainebleau

FROMAGE BLANC D'ISIGNY 10
Isigny cottage cheese

MENU CLARINS 29

BLANC MANGER COCO AU CITRON VERT, BOULGOUR DE CHOUX FLEUR AU CURCUMA
Blanc manger coco with lime, Cauliflower Boulghour with tumeric

POMMES CONFITES AU NATUREL, CRUMBLE DE GRANOLA
Baked apples, granola crumble

MENU ENFANT 19 KID'S MENU

**STEAK HACHÉ DE BOEUF CHAROLAIS ORIGINE FRANCE
OU FILET DE CABILLAUD PANE**
*Charolais chopped steak
or Breaded cod fillet*

FRITES OU HARICOTS VERTS VAPEUR
French fries or steamed green beans

**MOELLEUX AU CHOCOLAT OU MINI POT DE GLACE HUGO
& VICTOR : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, FRAISE OU FROMAGE BLANC**
*Molten chocolate cake or Hugo & Victor ice cream
mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry or
cottage cheese*

1929